

# Cranberry Mixed Fruit Relish

*Serves 12-16*

## Ingredients

- 1 pound fresh cranberries
- 2 red apples, chopped, leave skin
- 2 oranges, peeled and cut into cubes
- 1 ½ cups sugar
- ½ lemon, juiced(optional)
- 1 can drained, crushed pineapple(in its own juice)
- 2 teaspoons orange zest
- 2-3 sprigs fresh mint leaves, finely chopped

## Directions

1. Boil Cranberries in water and sugar until berries pop open. Remove from heat.
2. Add the remaining ingredients and stir well.
3. Allow flavors to blend overnight or for several hours in the refrigerator. Enjoy!

### **Nutrition Quick-Fact**

Cranberries contain vitamin C which is important for keeping our immune system strong.

# Condimento de frutas variadas y arándanos

*12-16 porciones*

## Ingredientes

- 1 libra de arándanos
- 2 manzanas rojas
- 2 naranjas
- 1 ½ tazas de azúcar
- ½ limón(opcional)
- 1 lata escurrido, piña triturada(en su propio jugo)
- 1 cucharaditas de ralladura de naranja
- 2-3 ramitas de hojas de menta fresco, picada finamente

## Istrucciones

1. Hierva los arándanos en agua y azúcar hasta que las bayas se abran. Retire del calor.
2. Agregue los ingredientes restantes y revuelva bien.
3. Deje que los sabores se mezclen durante la noche o durante varias horas en el refrigerador.  
¡Buen provecho!

## *Información nutricional*

Los arándanos contienen vitamina C, que es importante para mantener fuerte nuestro sistema inmunológico